

## **Compote de rhubarbe aux fraises et glace au gingembre confit au sirop**



*traduit du magazine Good Food, slow-roasted rhubarb with ginger ice-cream*

L'idéal c'est de commencer la veille.

Pour 6 à 8 personnes

pour la compote :

1 kilo de rhubarbe

250g sucre

6 à 8 belles fraises bien mûres (1 fraise par personne)

pour la glace :

200g gingembre confit au sirop (stem ginger in syrup)

quelques cuillers à café du sirop du gingembre

250ml lait entier (pas de demi-écrémé s'il vous plaît!)

4 jaunes d'oeufs

85g sucre en poudre

300ml crème liquide entière

pour décorer :

un petit biscuit au beurre bien croquant de votre choix.

La glace :

Quand on pèse les boules de gingembre dans un petit bol, on a toujours un peu de sirop qui vient avec. C'est cette petite quantité de sirop qu'on utilisera pour mesurer les "quelques cuillers à café de sirop" citées dans la liste des ingrédients.

Couper les petites boules de gingembres en petits morceaux

Mettre les morceaux de gingembre et leur sirop dans une casserole avec le lait entier, porter à ébullition puis couper le gaz, couvrir et laisser infuser 10 à 20 minutes, le temps de préparer la rhubarbe.

La rhubarbe.

Préchauffer le four à 140°C/120°C chaleur tournante/gaz 1.

Bien laver la rhubarbe et enlever toute trace de feuille (toxique!)

Couper chaque tige en tronçons aux ciseaux.

Mettre les tronçons dans un plat passant au four.

Le blog de Lacath, <http://lacath.canalblog.com>



Ajouter le sucre, mélanger sans chercher la perfection.

Rouler tout le plat dans 2 ou 3 couches de papier alu pour fermer hermétiquement et enfourner pour 1h dit la recette, 1h30 pour moi

Retirer ensuite du four et garder à température ambiante jusqu'à refroidissement complet.

Verser ensuite dans un saladier, filmer et mettre au frigo pour la nuit.

Pendant que la rhubarbe cuit, on continue la glace.

Remettre à bouillir le lait avec le gingembre.

Fouetter consciencieusement les jaunes et le sucre dans un saladier.

Quand le lait bout, le verser tout doucement dans les jaunes en fouettant vivement au début puis moins vivement ensuite.

Reverser le tout dans la casserole et chauffer à feu doux en mélangeant continuellement à la spatule jusqu'à ce que la préparation épaississe et nappe la spatule.

Ôter du feu, ajouter la crème, mélanger,

Passer dans une petite passette (ou au chinois) pour enlever les morceaux de gingembre.

Laisser refroidir un peu puis filmer au contact et mettre au frigo pour la nuit.

Le lendemain, turbiner la préparation au gingembre et mettre au congélateur pour au moins 4 heures.

Pour servir :

Dans des verres à tapas, mettre un peu de compote de rhubarbe puis des morceaux de fraise, une boule de glace et un biscuit.